SÜSSKARTOFFEL-PIE

ZUTATEN (für 12 Stücke)

FÜR DEN PIE

- 600 g Süßkartoffeln
- 250 g Mehl
- 60 g Zucker
- 125 g kalte Butter
- Salz
- 4 Eier
- 100 ml warme Kondensmilch
- 5 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimtpulver
- 1 EL gehackter Thymian

NÄHRWERTE

PRO PORTION

- 280 kcal
- 6 g Eiweiß
- 12 g Fett
- 38 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 2 Stunden

ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in reichlich kochendem Wasser ca. 35 Min. weich kochen.
2. Mehl, Zucker, Butter in Stücken, 1 Prise Salz und 1-2 El kaltes Wasser erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie rund ausrollen (30 cm Ø) und in eine gefettete Tarte- oder Springform (24 cm Ø) legen. Dabei einen 3 cm hohen Rand formen. 30 Min. kalt stellen.
3. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 20 Min. blindbacken.
4. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Eiern, Kondensmilch, Ahornsirup, Zimt und Thymian verrühren. Auf den vorgebackenen Teig geben und bei 180 Grad 40-45 Min. backen.

Reiser Rät

Eine lecker-leichte Beilage dazu ist Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing.

XXXLutz MEIN MÖBELHAUS.